

Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

## NORMA TÉCNICA Nº 03, DE 27 DE NOVEMBRO DE 2023

Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação execução е Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados Inspeção Servico de Municipal Consórcio Executado pelo Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

Raimundo Pinto Saraiva Sobrinho, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 27 de setembro de 2023 aprovou a seguinte Norma técnica:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 02/2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 27 de setembro de 2023, que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

CONSIDERANDO que a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado em controle de processos, avaliando se a implantação e a execução, por parte da indústria inspecionada, dos programas de autocontrole, é requisito básico para a garantia da inocuidade dos produtos;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 8 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa –, que estabelece os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;

## **ESTABELECE:**

Art. 1º Determinar a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

- Art. 2º É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e execução dos Programas de Autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.
- § 1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.
- § 2º O plano escrito será composto por todos os elementos de controle de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria.
- § 3º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal, a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos, o monitoramento e verificação dos procedimentos e de sua eficiência e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.
- § 4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM CISAPE para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas considerações, quando necessárias.
- Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM CISAPE serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole:
- I Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);
  - II Iluminação e ventilação;
  - III Água de abastecimento e águas residuais;
  - IV Higiene Industrial e operacional;
  - V Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
  - VI Procedimentos sanitários operacionais PSO;
  - VII Controle integrado de pragas;



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- VIII Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- IX Controle de temperaturas;
- X Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- XI Análises laboratoriais;
- XII Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);
- XIII Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- XIV Bem-estar animal;
- XV Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).
- § 1º Os elementos de controle enumerados de I ao XIII serão implantados em todos os estabelecimentos.
- § 2º O elemento XIV será implantado, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico.
- § 3º O elemento XV será implantado, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.
- § 4º Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.
- Art. 4º Os Programas de Autocontrole deverão ser estruturados da seguinte forma:
- I Cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, código de ordem, data de revisão e número de páginas;
  - II Objetivo: esclarece quais os objetivos do autocontrole;
- III Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole;



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

- IV Responsáveis: cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;
- V Descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas para garantir a eficácia do autocontrole;
- VI Monitoramento: cita quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além do prazo de vistoria das planilhas pelo supervisor do controle de qualidade;
- VII Ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades: descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;
- VIII Verificação: é o acompanhamento do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontrole aplicados na empresa. É realizada pelo responsável técnico;
- IX Registros: são as planilhas de monitoramento dos programas de autocontrole e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;
- X Anexos: constituídos basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole e o que mais se fizer necessário anexar ao programa;
- XI Registros das alterações: são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas;
- XII Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.
- Art. 5º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano, a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e execução dos programas de autocontrole nos estabelecimentos.
  - Art. 6º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.



Afrânio, Araripina, Bodocó, Dormentes, Exu, Granito, Ipubi, Moreilândia, Ouricuri, Parnamirim, Santa Cruz, Santa Filomena e Trindade.

Ouricuri - PE, 27 de novembro de 2023.

Raimundo Pinto Saraiva Sobrinho
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO SERTÃO DO
ARARIPE PERNAMBUCANO